



# Baccanale

## Baccanale

*negli occhi del Karma*

La Baccanale è la nostra nuova italian grape ale, che vede l'incontro della nostra Tripel la Sumera con il mosto d'uva. La tipologia d'uva utilizzata è un'antica qualità autoctona presente nei terreni dell'Alto Casertano, dell'Azienda Agricola La Sagliutella di Alvignano (Vini Primo Santagata). Un'uva a bacca bianca, tardiva, non molto conosciuta, chiamata anticamente "ingannapastore". Di colore dorato opalescente, forma un generoso cappello di schiuma bianca fine, cremosa e molto persistente. Al naso emerge in maniera predominante un aroma intensamente maltato ed un bel bouquet con sentori fruttati (banana, pesca, albicocca, melone e mela rossa), agrumati (scorza d'arancia), erbe aromatiche, spezie (pepe bianco, zenzero, chiodi di garofano e coriandolo), vaniglia e fiori bianchi. Corpo medio, carbonatazione piuttosto elevata. Moderatamente dolce in bocca, con malto, miele e frutta (soprattutto banana) in evidenza, riesce comunque ad essere molto secca regalando un gradevole finale abboccato dove emerge una leggera nota di malto tostato ed una finitura aspra di pesca acerba e uva bianca. Piena e avvolgente, di alto tenore alcolico e sorprendente beva, aromatica, gustosa e vinosa con chiusura amarognola.

Fermentazione: **ALTA**

Volume Alcolico: **10%**

Colore: **DORATO**

Formati: **0,33 L - 0,75 L**

Temp. di Servizio: **6° - 8°**

Plato: **20**

Ibu: **35**

Disponibilità: **Dicembre/Marzo**

### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, uva (10%), zucchero, luppolo, lievito.